

SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG



ME NU

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, LIEBE GÄSTE UND FREUNDE VOM HOTEL SCHLOSS LEITHEIM,

im Restaurant setzen Paul Zinsmeister und sein Küchenteam auf regionale und frisch zubereitete Gerichte. Er versteht es immer wieder, neue kreative Highlights auf unsere monatlich wechselnde Speisekarte zu zaubern!

Unser Service Team verwöhnt Sie mit verschiedenen Weinen aus aller Welt! Die Spezialität sind feine Weine aus Südafrika, der Heimat der Geschäftsführerin Colette Zinsmeister.

Wir freuen uns, Sie bei uns im Restaurant „Weingärtnerhaus“ Schloss Leitheim kulinarisch begrüßen zu dürfen!

Falls Sie Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie, sich rechtzeitig im Vorfeld mit uns in Verbindung zu setzen. Wir werden uns dann individuell mit Ihnen abstimmen.

Da wir für Sie frisch kochen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir nicht hundertprozentig garantieren können, dass unsere Gerichte keine Spuren von Allergenen enthalten.

Unser Team wird nichts unversucht lassen, damit Sie und Ihre Gäste unsere Qualität in vollen Zügen genießen dürfen.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen und Wünschen zur Verfügung!

Paul Zinsmeister mit Team

SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

ME
NU

Oktober 2026

MENÜ 1

VORSPEISE

CARPACCIO VON LACHS & GARNELE

mit Limetten-Pfeffermarinade & Salatspitzen
16

WEINBEGLEITUNG

„FENDEL“ RIESLING QBA, TROCKEN FRIEDRICH FENDEL – RHEINGAU

0,1L 5,50 / 0,2L 9,50 / 0,75L 32,00

ZWISCHEN- / HAUPTGANG ZUR WAHL

KÜRBIS RISOTTO

mit Kernöl, Körnern und Chip
Zwischengang 16
Hauptgang 26

PINOT BLANC, TROCKEN SÜDHANGLAGE - LEITHEIM

0,1L 5,50 / 0,2L 8,50 / 0,75L 28,00

DIALOG VON FASAN & REH

mit Hagebuttensauce, Wirsing
und Kartoffelschnitte
32

ZWEIGELT, NOVEMBERLESE, TROCKEN STEININGER – KAMPTAL - ÖSTERREICH

0,1L 6,50 / 0,2L 11,00 / 0,75L 37,00

ZANDERFILET

auf Rahmlinsen, Speck und Petersilienkartoffeln
32

IPHÖFER SILVANER QBA, TROCKEN WIRSCHING – FRANKEN

0,1L 5,50/0,2L 9,50/ 0,75L 32,00

DESSERT

ZWETSCHGENMOUSSE

mit Marzipancreme
14

VIN SANTO DEL CHIANTI

5cl 8,00

4-Gang Menü
71,00€ pro Person

Weinbegleitung 4x 0,1l:
23,50€ pro Person

Gerne können Sie unsere Hauptgänge (einzeln) auch als eine kleinere Portion bestellen. Bitte
zögern Sie nicht und sprechen Sie unser Serviceteam an!

Liebe Gäste, Unsere Speisen enthalten folgende Hauptallergene: Eier, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Schwefeldioxid und
Sulfate, Fisch, Sellerie, Glutenhaltiges Getreide, Senf, Krebstiere, Sesam, Lupine, Soja, Milch, Milchprodukte und
Muscheln. Sollten Sie auf eines dieser Produkte allergisch sein, bitten wir Sie sich an unseren Service zuwenden.



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG

Oktober 2026

MENÜ 2

ME
NU

VORSPEISE

SELLERIE - APFELSALAT

mit geräucherter Entenbrust
16

WEINBEGLEITUNG

FIRST SIGHTING SAUVIGNON BLANC STRANDVELD VINERY - ELIM

0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 30,00

SUPPE

KÜRBISRAHMSÜPPCHEN

mit gebratener Garnele
14

WEIßER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN KNAB – KAISERSTUHL, BADEN

0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

HAUPTGANG ZUR WAHL

WILDENTENBRUST

mit Preiselbeersauce, Rieslingkraut
und Kartoffelpüree
30

BELPASSO VINO ROSSO

ALLEGRI – VENETIEN – ITALIEN

0,1l 5,50 / 0,2l 9,00 / 0,75l 30,00

RED SNAPPER

mit Paprika-Pfeffersauce, Pak Choi und Basmatireis
32

GRAUBURGUNDER KABINETT, TROCKEN KNAB – KAISERSTUHL, BADEN

0,1l 6,00 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

STEINPILZE IN RAHM

mit Brotauflauf
Zwischengang 18
Hauptgang 28

ESTATE CHARDONNAY

HARTENBERG - ESTATE

0,1l 7,00 / 0,2l 12,00 / 0,75l 44,00

DESSERT

TEEPARFAIT

mit Karamellsauce
14

WHITE PORT

5cl 10,00

4-Gang Menü
71,00€ pro Person

Weinbegleitung 0,1l zum 4-Gang Menü
25,50€ pro Person

Gerne können Sie unsere Hauptgänge (einzeln) auch als eine kleinere Portion bestellen.
Bitte zögern Sie nicht und sprechen Sie unser Serviceteam an!

Liebe Gäste, Unsere Speisen enthalten folgende Hauptallergene: Eier, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Schwefeldioxid und Sulfate, Fisch, Sellerie, Glutenhaltiges Getreide, Senf, Krebstiere, Sesam, Lupine, Soja, Milch, Milchprodukte und Muscheln. Sollten Sie auf eines dieser Produkte allergisch sein, bitten wir Sie sich an unseren Service zu wenden.